



Der Duft von frischem Brot

Barbara van Melle

Rezept von Horst Felzl

BAGUETTE

Zutaten für 4 Stück:

Autolyse: 500 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt, 500 g Weizenmehl (Type 480), gesiebt, 580 g Wasser (28 °C), 30 g flüssiges Backmalz

Hauptteig: Autolyse, 8 g Hefe, 20 g kalte Butter, in Stückchen, 20 g Salz

Zubereitung:

Teigbereitung: Für die Autolyse die beiden Mehle, Wasser und Malz 6 Minuten auf langsamer Stufe der Küchenmaschine zu einem Teig vermengen. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Für den Hauptteig Hefe und Butter zur Autolyse geben, in der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell kneten. Erst jetzt das Salz dazugeben und nochmals 3 Minuten schnell kneten. Der Teig soll seidig und glatt sein und sich gut von der Schüsselwand lösen. Anschließend den Teig in eine rechteckige Wanne geben und abdecken. Nach 20 Minuten einmal falten (siehe Erklärung unten), nach weiteren 20 Minuten nochmals falten und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Falten und Zusammenschlagen: *Der bereits geknetete Teig wird in der Rührschüssel oder auf der Arbeitsfläche in gewissen Zeitabständen gehoben, gedehnt und gefaltet. Dazu greifen Sie den Teig von unten an – bei weichen Teigen mit nassen Händen – ziehen ihn nach oben und legen ihn wieder auf den Teig in der Mitte der Schüssel ab. Der Teig soll immer elastisch bleiben und nie reißen. Dieses Aufziehen des Teiges erfolgt einige Male rund um die Schüssel. Sie werden spüren, wie sich der Teig verändert. War er am Anfang noch zäh, wird er immer geschmeidiger und weicher – die durch das Gluten ausgebildeten Kleberstränge bilden Netze, die Sie spüren können. Festere Teige werden manchmal auch auf der Arbeitsfläche gefaltet.*

Aufarbeiten: Den Teig aus der Wanne auf ein bemehltes Brett stürzen und der Länge nach vier rechteckige Teigstücke abstechen. Diese zu kurzen, stumpfen Teiglingen formen, die maximal zwei

Drittel der Endlänge haben. Auf gut bemehltes Bäckerleinen oder ein festes Küchentuch legen. Mit einem Tuch und mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Stunden zur Gare in den Kühlschrank stellen. Danach 1 Stunde in der Küche Raumtemperatur annehmen lassen, dann die Teiglinge auf Endlänge bringen, mit einem sehr scharfen Messer, besser einer Baguette- oder Rasierklinge, der Länge nach 3 tiefe, schräge Schnitte setzen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen.

Backen: Die Teiglinge in den auf 220°C vorgeheizten Backofen schieben und mit Schwaden backen. Nach 5 Minuten die Ofentüre weit öffnen, den Schwaden ablassen und rund 15 Minuten fertig backen. Eine schöne Kruste bekommen die Baguettes, wenn sie die letzten 5 Minuten bei leicht geöffneter Türe gebacken werden (Holzkochlöffel in die Ofentüre stecken). Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.